

10/50/ 849  
7-16-04

# VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS

## PCT

### INTERNATIONALER VORLÄUFIGER PRÜFUNGSBERICHT

(Artikel 36 und Regel 70 PCT)

RECEIVED

05 APR 2004

Aktenzeichen des Anmelders oder Anwalts ht-su-10-wo	<b>WEITERES VORGEHEN</b> siehe Mitteilung über die Übersendung des internationalen vorläufigen Prüfungsberichts (Formblatt PCT/PEA/416)	
Internationales Aktenzeichen PCT/EP 03/00295	Internationales Anmeldedatum (Tag/Monat/Jahr) 14.01.2003	Prioritätsdatum (Tag/Monat/Jahr) 16.01.2002
Internationale Patentklassifikation (IPK) oder nationale Klassifikation und IPK B65D81/32		
Anmelder BELTANE NATURKOST et al		

1. Dieser internationale vorläufige Prüfungsbericht wurde von der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragten Behörde erstellt und wird dem Anmelder gemäß Artikel 36 übermittelt.



2. Dieser BERICHT umfaßt insgesamt 6 Blätter einschließlich dieses Deckblatts.

- ☒ Außerdem liegen dem Bericht ANLAGEN bei; dabei handelt es sich um Blätter mit Beschreibungen, Ansprüchen und/oder Zeichnungen, die geändert wurden und diesem Bericht zugrunde liegen, und/oder Blätter mit vor dieser Behörde vorgenommenen Berichtigungen (siehe Regel 70.16 und Abschnitt 607 der Verwaltungsrichtlinien zum PCT).

Diese Anlagen umfassen insgesamt 3 Blätter.

3. Dieser Bericht enthält Angaben zu folgenden Punkten:

- I ☒ Grundlage des Bescheids
- II ☐ Priorität
- III ☐ Keine Erstellung eines Gutachtens über Neuheit, erfinderische Tätigkeit und gewerbliche Anwendbarkeit
- IV ☐ Mangelnde Einheitlichkeit der Erfindung
- V ☒ Begründete Feststellung nach Regel 66.2 a)ii) hinsichtlich der Neuheit, der erfinderischen Tätigkeit und der gewerblichen Anwendbarkeit; Unterlagen und Erklärungen zur Stützung dieser Feststellung
- VI ☐ Bestimmte angeführte Unterlagen
- VII ☐ Bestimmte Mängel der internationalen Anmeldung
- VIII ☐ Bestimmte Bemerkungen zur internationalen Anmeldung

Datum der Einreichung des Antrags  18.07.2003	Datum der Fertigstellung dieses Berichts  02.04.2004
Name und Postanschrift der mit der internationalen Prüfung beauftragten Behörde   Europäisches Patentamt - P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas Tel. +31 70 340 - 2040 Tx: 31 651 epo nl Fax: +31 70 340 - 3016	Bevollmächtigter Bediensteter  Koch, J  Tel. +31 70 340-4307  

**I. Grundlage des Berichts**

1. Hinsichtlich der **Bestandteile** der internationalen Anmeldung (*Ersatzblätter, die dem Anmeldeamt auf eine Aufforderung nach Artikel 14 hin vorgelegt wurden, gelten im Rahmen dieses Berichts als "ursprünglich eingereicht" und sind ihm nicht beigefügt, weil sie keine Änderungen enthalten (Regeln 70.16 und 70.17)*):

**Beschreibung, Seiten**

1-16 in der ursprünglich eingereichten Fassung

**Ansprüche, Nr.**

1-14 eingegangen am 17.03.2004 mit Schreiben vom 17.03.2004

2. Hinsichtlich der **Sprache**: Alle vorstehend genannten Bestandteile standen der Behörde in der Sprache, in der die internationale Anmeldung eingereicht worden ist, zur Verfügung oder wurden in dieser eingereicht, sofern unter diesem Punkt nichts anderes angegeben ist.

Die Bestandteile standen der Behörde in der Sprache: zur Verfügung bzw. wurden in dieser Sprache eingereicht; dabei handelt es sich um:

- ☐ die Sprache der Übersetzung, die für die Zwecke der internationalen Recherche eingereicht worden ist (nach Regel 23.1(b)).
- ☐ die Veröffentlichungssprache der internationalen Anmeldung (nach Regel 48.3(b)).
- ☐ die Sprache der Übersetzung, die für die Zwecke der internationalen vorläufigen Prüfung eingereicht worden ist (nach Regel 55.2 und/oder 55.3).

3. Hinsichtlich der in der internationalen Anmeldung offenbarten **Nucleotid- und/oder Aminosäuresequenz** ist die internationale vorläufige Prüfung auf der Grundlage des Sequenzprotokolls durchgeführt worden, das:

- ☐ in der internationalen Anmeldung in schriftlicher Form enthalten ist.
- ☐ zusammen mit der internationalen Anmeldung in computerlesbarer Form eingereicht worden ist.
- ☐ bei der Behörde nachträglich in schriftlicher Form eingereicht worden ist.
- ☐ bei der Behörde nachträglich in computerlesbarer Form eingereicht worden ist.
- ☐ Die Erklärung, daß das nachträglich eingereichte schriftliche Sequenzprotokoll nicht über den Offenbarungsgehalt der internationalen Anmeldung im Anmeldezeitpunkt hinausgeht, wurde vorgelegt.
- ☐ Die Erklärung, daß die in computerlesbarer Form erfassten Informationen dem schriftlichen Sequenzprotokoll entsprechen, wurde vorgelegt.

4. Aufgrund der Änderungen sind folgende Unterlagen fortgefallen:

- ☐ Beschreibung,      Seiten:
- ☐ Ansprüche,      Nr.:
- ☐ Zeichnungen,      Blatt:

5. ☐ Dieser Bericht ist ohne Berücksichtigung (von einigen) der Änderungen erstellt worden, da diese aus den angegebenen Gründen nach Auffassung der Behörde über den Offenbarungsgehalt in der ursprünglich eingereichten Fassung hinausgehen (Regel 70.2(c)).

*(Auf Ersatzblätter, die solche Änderungen enthalten, ist unter Punkt 1 hinzuweisen; sie sind diesem Bericht beizufügen.)*

6. Etwaige zusätzliche Bemerkungen:

**V. Begründete Feststellung nach Artikel 35(2) hinsichtlich der Neuheit, der erfinderischen Tätigkeit und der gewerblichen Anwendbarkeit; Unterlagen und Erklärungen zur Stützung dieser Feststellung**

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. Feststellung                |  |
| Neuheit (N)                    | Ja: Ansprüche 9-14<br>Nein: Ansprüche 1-8    |
| Erfinderische Tätigkeit (IS)   | Ja: Ansprüche 9-13<br>Nein: Ansprüche 1-8,14 |
| Gewerbliche Anwendbarkeit (IA) | Ja: Ansprüche: 1-14<br>Nein: Ansprüche:      |

2. Unterlagen und Erklärungen:

**siehe Beiblatt**

1. Es wird auf die folgenden Dokumente verwiesen:

D1: EP-A-0 087 667 (NESTLE SA) 7. September 1983 (1983-09-07)

D2: PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 1998, no. 02, 30. Januar 1998 (1998-01-30) & JP 09 278047 A (RISUPATSUKU KK), 28. Oktober 1997 (1997-10-28)

D3: PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 018, no. 553 (C-1263), 21. Oktober 1994 (1994-10-21) & JP 06 197681 A (KIRA SHOKUHHIN KK), 19. Juli 1994 (1994-07-19)

D4: DATABASE WPI Section Ch, Week 199531 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class B04, AN 1995-232169 XP002236496 & CN 1 088 059 A (JIN C), 22. Juni 1994 (1994-06-22)

2. Bezüglich der Formulierung des Anspruchs 1 ist zu erläutern, dass die Merkmale "in wässriger Phase zu garenden und/oder aufzuschliessenden" sowie "in Speiseöl und/oder -fett aufzuschliessenden" den Umfang des Anspruchs formal nicht einschränken, da in diesen Angaben lediglich eine Bestimmung der betreffenden Komponente(n) zum Ausdruck kommt, nicht jedoch die faktische Behandlung in entsprechender Weise. Die beabsichtigten Verarbeitungsschritte sind nicht produktinhärent und folglich auch nicht als technische Merkmale des beanspruchten Produktes zu betrachten. Beide Angaben sind insofern für die Neuheitsbeurteilung ohne Belang.

Im Gegensatz dazu werden bei dem im neuen Anspruch 9 (zuvor Anspruch 17) dargestellten Verfahren sowohl eine Aromatisierung als auch ein Aufschluss als faktische Verfahrensschritte beansprucht, die als technische Merkmale den Umfang des Anspruchs beschränken.

3. D1 offenbart (Ansprüche 1, 2, 5; Beispiele 17-20) ein trockenes, verpacktes Halbfertiggericht, wobei getrocknetes und gesalzenes Gemüse (Charge 1) sowie eine fetthaltige Trockenwürzmischung (Charge 2) getrennt voneinander abgepackt sind.

Darüber hinaus wird ein Verfahren offenbart (Beispiel 17), bei dem eine Mischung verschiedener gesalzener und aromatisierter Gemüse (Charge 1) gegart und danach mit fetthaltiger Trockenwürzmischung (Charge 2) versetzt wird.

Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist somit nicht neu (Artikel 33 (2) PCT).

4. D2 offenbart einen Behälter für Nudeln, der überdies zwei Beutel mit Gewürzen

bzw. saucenförmiger Speisewürze enthält.

Die Art des Produktes lässt auf eine Zubereitungsweise schliessen, bei der die Nudeln mit den Gewürzen in Wasser gegart und danach mit der Sauce versetzt werden.

Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist somit nicht neu (Artikel 33 (2) PCT).

5. D3 offenbart eine Verpackung, die neben getrockneten Burdockwurzelstückchen (3) einzelne Kleinpackungen enthält. Diese enthalten Sojasauce (4), Sesamsaat (5) und ein Pfeffergewürz (6).

Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist somit nicht neu (Artikel 33 (2) PCT).

6. D4 offenbart zwei separat abgepackte Medizinalgewürzmischungen für die Zubereitungen eines fleischhaltigen Eintopfgerichtes.

Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist somit nicht neu (Artikel 33 (2) PCT).

7. Die in Anspruch 14 der vorliegenden Anmeldung vorgeschlagene Verwendung : eines Halbfertiggerichts entsprechend der Ansprüche 1-3 zur Zubereitung einer Mahlzeit in Automaten ist für den Fachmann unmittelbar naheliegend und daher nicht erfinderisch (Artikel 33(3) PCT).

8. Die abhängigen Ansprüche 2-8 enthalten keine Merkmale, die in Kombination mit den Merkmalen des Anspruchs 1, auf den sie sich beziehen, die Erfordernisse des PCT in bezug auf Neuheit bzw. erfinderische Tätigkeit erfüllen. Die Gründe dafür sind die folgenden:

Die o.g. abhängigen Ansprüche betreffen jeweils eine geringfügige Änderung des Produktes nach Anspruch 1, die im Rahmen dessen liegt, was ein Fachmann aufgrund der ihm geläufigen Überlegungen zu tun pflegt, zumal die damit erreichten Vorteile ohne weiteres abzusehen sind.

8. Dokument EP 0087667, das als nächstliegender Stand der Technik angesehen wird, offenbart (vgl. Ansprüche 1, 2, 5; Beispiele 17-20) ein Verfahren, von dem sich der Gegenstand des Anspruchs 9 dadurch unterscheidet, daß die Zutaten der zweiten Charge mit Fett bzw. Öl erhitzt werden.

Durch diesen Verfahrensschritt erfolgt eine intensivere Aromaentfaltung bei Zusatz des aromatisierten Fettes zu den restlichen Zutaten.

Die mit der vorliegenden Erfindung zu lösende Aufgabe kann somit in der

Bereitstellung trockener Halbfertiggerichte, aus denen sich schnell und einfach Mahlzeiten hoher geschmacklicher Güte zubereiten lassen, gesehen werden. Die in Anspruch 9 der vorliegenden Anmeldung für diese Aufgabe vorgeschlagene Lösung wird im Stand der Technik nicht offenbart oder nahegelegt und beruht daher auf einer erfinderischen Tätigkeit (Artikel 33(3) PCT). Die Ansprüche 10-13 sind vom Anspruch 9 abhängig und erfüllen damit ebenfalls die Erfordernisse des PCT in bezug auf Neuheit und erfinderische Tätigkeit.

**SCHROETER LEHMANN FISCHER & NEUGEBAUER**  
Patentanwälte European Patent Attorneys European Trademark Attorneys  
Wolfraatshäuser Str. 145, 81479 München, Germany

**Internationale Patentanmeldung PCT/EP03/00295**

**BELTANE Naturkost**

**Unser Zeichen: ht-su-10-wo**

17. März 2004

Fi/ni

**GEÄNDERTE PATENTANSPRÜCHE 1 BIS 14**  
**(geändert in Reaktion auf den Schriftlichen Bescheid vom 21.10.2003)**

1. Trockenes, verpacktes Halbfertiggericht zur Zubereitung einer Mahlzeit hoher geschmacklicher Güte, dadurch gekennzeichnet, dass
  - die Mischung trockener oder getrockneter Zutaten in zwei verpackungsmäßig voneinander getrennten Chargen vorliegt, wobei
    - die erste Charge sich aus den in wässriger Phase zu garenden und/oder aufzuschließenden getrockneten temperaturempfindlichen Zutaten zusammensetzt, und
    - die zweite Charge aus in Speiseöl und/oder -fett aufzuschließenden temperaturunempfindlichen Zutaten besteht, deren fettlösliche Inhaltsstoffe
      - das Speiseöl und/oder -fett aromatisieren und
      - nach dem Vermischen derselben mit der in wässriger Phase befindlichen ersten Charge in Kombination mit dem Eigengeschmack und -geruch der Hauptzutaten und den geschmack- und geruchbildenden Inhaltsstoffen der ersten Charge der jeweils zuzubereitenden Mahlzeit nach dem Garen den typischen gustatorischen und olfaktorischen Gesamteindruck verleihen.
2. Trockenes, verpacktes Halbfertiggericht nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Hauptzutaten in getrockneter Form in der separat verpackten ersten Charge mit den in wässriger Phase aufzuschließenden Gewürzen und/oder Kräutern und/oder Würzmitteln und/oder konsistenzgebenden Zutaten oder Zusatzstoffen enthalten sind.

3. Trocken,es, verpacktes Halbfertiggericht nach Ansprüche 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass bei einer Kombination von Kräutern und Gewürzen in der Ölphase deren jeweilige Mahlgrade so aufeinander abgestimmt sind, dass die jeweilige optimale Freisetzung ihrer geschmacksbestimmenden Inhaltsstoffe bei gleicher Öltemperatur erfolgt.
4. Trocken,es, verpacktes Halbfertiggericht nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass als Hauptzutaten Hülsenfrüchte verwendet werden.
5. Trocken,es, verpacktes Halbfertiggericht nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass als Hauptzutat Reis verwendet wird.
6. Trocken,es, verpacktes Halbfertiggericht nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass als Hauptzutat Nudeln verwendet werden.
7. Trocken,es, verpacktes Halbfertiggericht nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass als Hauptzutat Getreide verwendet wird.
8. Trocken,es, verpacktes Halbfertiggericht nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass als Hauptzutat ein Sojaextrudat verwendet wird.
9. Verfahren zur Zubereitung einer Mahlzeit aus einem trockenen Halbfertiggericht nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass Speiseöl und/oder -fett mit den temperaturunempfindlichen Zutaten der zweiten Charge unter Erhitzen aromatisiert wird, die in der ersten Charge enthaltenen temperaturempfindlichen Zutaten zusammen mit den zu garenden Hauptzutaten in wässriger Phase aufgeschlossen und die wässrige Phase sodann mit dem aromatisierten Speiseöl und/oder -fett vermischt werden.
10. Verfahren nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, dass das Vermischen der wässrigen Phase mit dem aromatisierten Speiseöl und/oder -fett nach dem Garen der Hauptzutaten in der wässrigen Phase erfolgt.
11. Verfahren nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, dass das Vermischen der wässrigen Phase mit dem aromatisierten Speiseöl und/oder -fett vor dem Fertigbaren der Hauptzutaten erfolgt.



ht-su-10-wo

- 3 -

geänderte Ansprüche 17. März 2004

12. Verfahren nach einem der Ansprüche 9 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass frische Hauptzutaten mit dem aromatisierten Speiseöl oder -fett glasiert und/oder angebraten und dann mit den in wässriger Phase befindlichen Zutaten der ersten Charge vermischt und gegart werden.
13. Verfahren nach einem der Ansprüche 9 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass das Speiseöl und/oder Fett zum Aromatisieren mit den Zutaten der zweiten Charge auf eine Temperatur im Bereich von 120°C bis 170°C erhitzt wird.
14. Verwendung eines trockenen verpackten Halbfertiggerichts nach einem der Ansprüche 1 bis 3 zur Zubereitung einer Mahlzeit in Automaten.

\* \* \* \* \*